

## Menukort frokost 2019

Cæsarsalat

Sprød romainesalat, vendt med skovkylling fra Gothenborg, cæsardressing, parmesan og bacon

135,-

Avokadomad

Moden avokado med gomadressing, syltede edamamebønner, mizuna, serveres på sprød

Kernerugbrød

80,-

Clubsandwich

Saftig økologisk kylling fra Gothenborg, sprøde salater, tomat, sprød skinke, dressing og spejlæg i sprød grovtoast

135,-

Boye burger

Bøf, salsa, lagret cheddar, bacon, salat, sprød bolle, fritter, chilimayo.

135,-

Pariserbøf af økologisk okse fra Katrinedahls

Serveres klassisk med peberrod, kapers, rødbeder, hakket løg, pickles og rå æggeblomme

135,-

Stjerneaster

2 pandestegte rødspætte fileter, Læsø rejer, grillet citron, cocktaildressing, med smørstegt brød

135,-

Smørrebrød

Uspecificeret 1,2 eller 3 stk.

Pr. stk. 60,-

Pommes frites

Lækre håndskårne fritter med chilimayo.

35,-

# Griffenfelds fristelser

## Deleweekend. Fredag og lørdag

Letsaltet vesterhavsfisk i orientalsk marinade og brunet smør

Blåmuslinger med hvidløgsfløde, urter og spæk

Gnocchi med cremolata og skummeende kartoffel­fløde

Toast med stuede svampe

Slider med trøffelmayo og bacon fra troldgården

Kartoffel rösti med kompot af jalapenos

Rørt oksetatar med urter

Økologisk nakkefilet asiatisk BBQ, cremet peberrod og stegt spidskål

”Brunsvigercreme”, æbler og vanilleis

650,- inkl. 4 glas vin/øl/saft, lidt snacks og velkomstcocktail

Efter middagen kan der tilkøbes et lækkert udvalg af avecs, hjemmelavet baileys, konfekt og selvfølgelig friskbrygget kaffe og te. Vi har også Griffenfelds overraskelse, en husets cocktail der især vil glæde gin-elskeren.

*Vi tager forbehold for ændringer i menuen, græsset kan jo være grønnere på den anden side.*

## **Griffenfelds fristelser**

**Mandag-torsdag 18.00-21.00**

### **Boye burger**

Saftig hakkebøf, Jimmy' salsa, lagret cheddar, bacon, salat, sprød bolle, fritter, chilimayo.

### **Dagens simreret eller en dansk klassiker (varierer fra dag til dag)**

145,-

### **Perlebyg a la risotto, med svampe og parmesan**

135,-

### **Cæsar salat**

Sprød romainesalat, vendt med skovkylling fra Gothenborg, cæsardressing, parmesan og bacon

135,-

### **Steak bearnaise, med en lille sprød salat, pommes frites og bearnaise**

288,-

### **Rørt vaniljeiscreme med sprødt og mørk farinsauce**

88,-

### **Mørk chokoladecake med krokant og sorbet 98,-**

## **Julefrokost**

Vi glæder os til julen, til hyggen, til maden og ikke mindst til alle de glade gæster.

Griffenfelds og Kokken ud af huset præsenterer i år den klassiske og en mere opdateret udgave af den danske julefrokost. Fælles for dem begge er, fantastiske råvarer, kærlighed og masser af smag. Om man ønsker den ene eller anden, vil vi gøre alt for at skabe de perfekte rammer, så

I blot kan nyde maden og hinanden.

## **Griffenfelds klassiker, serveres som deleretter ved bordet.**

2 slags sild med klassisk tilbehør

Dildgravad laks med hjemmebak

Paneret fiskefilet med citron og remoulade

Lun leverpostej med bacon, champignons og syltede rødbeder

Glaseret skinke og stuvet spinat og sort peber

Sprængt ribbensteg med rødkålssalat og stegte kartofler

Confiteret andelår og råsyltede grønkål og kartoffelchips

Dansk landbrie med henkogte frugter og nødder

Ris a la mande med bora bora vanilje og mandelgave

Vi husker den hjemmerørte smør, det friskbagte rugbrød og vores surdejsflutes

Friskbrygget kaffe, konfekt og småkager 68,-

Husk vores store udvalg af snaps, bjæsk, kolde øl, hvidvin, rødvin og meget andet.

Griffenfelds julemiddag

Snacks og husets cocktail

Kaviar, citronskal og kartoffel

Østerscreme med gravad kammusling, stikkelsbær og røget smørskum

Jomfruhummer mi cuit, sauce med brunet smør, kirsebær og soya

Jordkokker, æggeblomme og blanquettesauce

Rørt oksetatar af økologisk kvæg fra Troldhede,

Andesteg, trompethatte, orientalsk bouillon og julekål

Brun farinsauce, vaniljeis, aromatisk æble og the

Julekonfekt, friskbrygget kaffe og avec

Menu. 748,-,

Vinmenu: 598,-